ANNO VI. — SABBATO 10 APRILE — N.° 2. — 1847

L'AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

INDUSTRIA SERICA

DI ALCUNE BUONE PRATICHE PEL CUSTODIMENTO DEI BACHI DA SETA

Era mio proposito di ristampare quest' anno, avanti la stagione dei bachi da seta, quelle istruzioni che pubblicai già nel Giornale Agrario Toscano intorno al miglior modo di custodirli, e ristampandole, correggerne alcune, aggiungerne altre secondo che una più lunga esperienza mi può consigliare; e far di tutte un libriccino da mettere in mano, come guida sicura, ai nostri bacaj.

Ma parte sono stato impedito da altre occupazioni, parte ho pensato che sarà molto meglio distendere quest' ammaestramento da popolo, giorno per giorno, quando sarò sul fatto, quando, cioè avrò sott' occhio nella vicina primavera i miei bachi; e così non correrò rischio d'omettere alcuna cosa, o di dirne alcun' altra meno conforme alla verità.

Potendo però tornare utile a' bacaj di sapere fin d'ora certe nuove pratiche dalle quali ho ritratto già da più anni un grandissimo benefizio, ho risoluto di farle note subito, almeno per cenno. Potrà così, chi voglia, sperimentarle, e giudicare se debba aver fede nel libretto che ho in animo di pubblicare per la primavera del 1848; nel quale queste pratiche saranno più lungamente esposte, e tutto il custodimento dei bachi sarà chiaramente descritto.

Paragr. 1. *Del tenere in molle in acqua salata il seme di bachi.*

Ebbi notizia di questa pratica de' Chinesi dal libro che su quelle pratiche pubblicò il sig. Bonafous, e l'ho provata e riprovata con ottimo effetto. In quel libro non si indica la dose del sale. Per non pochi esperimenti io ho conosciuto che basta una ventesima parte del peso dell' acqua. Otto o dieci giorni avanti di staccare il seme dei bachi, mettete in un catino o altro vaso qualunque tanta acqua che basti per tuffarci i panni del seme, sicchè ne restino coperti; e prima abbiatela pesata. Se l'acqua è 20 libbre (o venti volte un altro peso qualunque,) ponetevi una libbra di sale comune (o il ventesimo di quel peso che avete usato per l' acqua); e così in proporzione. Allora tuffateci i panni del seme, e teneteveli in molle per otto o dieci giorni. Se i panni sono molto sudici per le sporcizie di che gli imbrattano

le farfalle, l'acqua salata dopo qualche giorno puzzerebbe. Ad ovviare a questo inconveniente, si può tenere prima, per un giorno o due tuffati i panni nell'acqua pura, sicchè si lavino un poco: oppure, se non vi rincresca la spesa del sale, mutate l'acqua salata, quando cominci a puzzare; e questo è il meglio. Dopo una settimana cavate i panni dal bagno salato, poneteli sopra canne o fuscelli a sgocciolare; e quando non sono più tanto fradici staccate il seme: che sarà bene lavare con acqua pura, anche per separare il vano. Se volete da ultimo tuffarlo nel vino, potete.

Non solamente il seme dei bachi non soffre punto ad essere tenuto così immerso nell'acqua salata per otto o dieci giorni; ma i bachi che ne provengono, sono molto più sani e più vigorosi. Posso anzi affermare che qualunque qualità di sale si mettesse nell'acqua il baco non ne soffrirebbe: ma bensì quando il sale fosse eccedente, intaserebbe i forellini (o pori) dei gusci delle uova e impedirebbe la nascita dei bachi. Così mi avvenne una volta che posi a bella posta tanto sale nell'acqua da non poter essere tutto strutto. I bachi ebbero vita entro l'uovo; ma non ne poterono uscire. Quei pochi però che poterono, furono singolarmente sani. Ma bisogna però evitare questo danno degli animali e nostro. La quantità di sale, che sopra ho detto, cioè la ventesima parte del peso dell'acqua, non nuoce in modo alcuno; e per cagioni che ora non importa discorrere, e che neppure sono del tutto conosciute, o distrugge il germe delle malattie alle quali i bachi son sottoposti, o ne fortifica la sanità perchè le possano vincere. Certo è che giova.

Su questa che può parere una strana novità, mi sono disteso un poco più. Delle altre cose che ho da proporre, dirò brevissime parole.

Paragr. 2. *Del pesare i bachi nati.*

Parendomi che il miglior modo da seguirsi per avere più bozzoli e migliori, e con minore spesa, sia quello di far nascere tutti i bachi in fattoria e custodirveli per tutta la seconda dormita, dopo la quale siano distribuiti ai contadini, in proporzione della foglia del loro podere; mi sono per molti anni studiato di trovar una regola meno fallace dell'occhio per conoscere la quantità dei bachi nati che corrisponde a un'oncia, o a un anello di seme(1/12.mo d'oncia). E l'ho trovata tale che usata con diligenza non falla in modo da doversi apprezzare. Questa regola è, di pesare i bachi appena nati, e ragguagliare 35 grani di bachi per 48 di seme, cioè per un anello o dodicesimo d'oncia. Il modo di pesarli è facile.

Avanti di raccorre i bachi nati dalla cassettina, o altro recipiente in cui avete posto le uova a schiudersi, pesate diligentemente la cassettina con le uova e il velo sovrapposto; poi raccogliete i bachi; ripesate la cassetta, e il calo vi dice il peso dei bachi nati.

E per non impazzare a dividere questo peso in tante quantità di 35 grani, abbiate dei pesi di piombo ciascun de' quali pesi una, due, tre, quattro, otto o più volte 35 grani ed anche la metà di 35 grani: e rappresenti così 1.2,3,4,8 anella di seme, o mezzo anello. Questi pesi aggiunti sulla bilancia per pareggiare il calo vi dicon subito le anella di bachi nati; e voi vi regolate per pigliarne quel numero che vorrete dare a ciascun contadino. — Alcune precauzioni però sono da aversi:

1. Non tenete per lungo tempo sopra il seme le ciocchettine di foglia con che raccogliete i bachi nati. L'umidità della foglia comunicata alla cassetta, e i cacherelli che avessero fatto i bachi dopo aver mangiatovi nasconderebbe il vero peso dei bachi che avete raccolto.

2. Dopo aver cavato le ciocchette, lasciate rasciugare per qualche tempo le cassettine.

Paragr. 3. *Fogli bucati per mutare di letto i bachi.*

Più delle reti sono maravigliosamente utili i fogli bucati. Sia la carta piuttosto grossa e bene incollata; e con una stampa del diametro di mezzo soldo di braccio (115 millimetri scarsi) bucatene 5 o 6 fogli alla volta, in modo che i buchi siano pur essi alla distanza di mezzo soldo. Con un quadrello della larghezza di un soldo, rigate per lungo e per largo il primo foglio, ponete la stampa nel crocicchio delle linee; e avrete i buchi in file regolari ed ugualmente distanti. Questo buco di mezzo soldo è buono per i bachi di tutte le età.

I fogli siano grandi in modo che per un lato piglino (uno o più) la larghezza della stuoja. Per la lunghezza ne metterete quanti occorre. Sui fogli bucati si pone la foglia secondo il bisogno dei bachi; e questi vi salgono più prontamente che sopra le reti, perchè non possono mangiare stando sul letto. I fogli poi si trasportano facilissimamente sopra una sottile assicina di pari grandezza.

I fogli bucati servono: 1. nelle dormiture; 2. nelle mute dopo le dormiture; 3. nella muta dei letti.

Per quanto i bachi siano agguagliati, non s'addormentano mai tutti in un tempo: e se 7 o 8 ore dopo che si sono addormentati i primi, non si separano quelli che mangiano ancora, si risica o di fare soffrir questi, avanti che si addormentino; o di far patire la fame ai primi svegli, e di certo d'averli tutti sguagliati più che mai. La separazione di quelli che mangiano ancora, da quelli che non mangiano più, si fa coi fogli bucati facilissimamente.

Dopo le dormite, per assegnare ai bachi nelle stuoje ove si trasportano, un posto almeno doppio di quello che avevano prima, bisogna disporre nelle nuove stuoje i fogli carichi di bachi per lo lungo invece che per largo; di guisa che piglino una striscia nel mezzo delle stuoje lasciando di qua e di là due striscie vuote che pareggino fra tutte e due quella di mezzo occupata dai bachi. E se occorre, si lascian dei vuoti anche tra foglio e foglio.

La muta dei letti nella quinta età si fa col mezzo dei fogli bucati, prestissimamente. Sopra i bachi, avanti di governarli si pongono i fogli; su questi si distribuisce la foglia occorrente; e quando i bachi vi sono saliti, si levano da una delle testate delle stuoje due fogli carichi di bachi, e si pongono per allora in un altro luogo. Si cava quel pezzo di letto, e nel vuoto fatto si trasportano i fogli vicini coi bachi, e così successivamente fino al fine delle stuoje; dove rimarrà un vuoto per riporvi i fogli dell'altra testata che si cavaron da prima.

Questa muta è così comoda e così pronta, che si può non solamente usarla nella 5.a età, ma ancora nella 4.a e nella 3.a; e ritrarne due grandi vantaggi: 1. di far sì che i bachi dormano in un letto sottilissimo che non mandi cattive esalazioni; 2. di poter dar loro la foglia, ancora in quelle due età, senza nettarla; e così risparmiare fatica, tempo e noja indicibile, e non maneggiare, e quasi direi maculare la foglia nel nettarla.

Paragr. 4. *Polvere di calcina per mantener sani i letti dei bachi.*

Sebbene coll'uso dei fogli bucati si possano mutare con maggior frequenza i letti dei bachi ed averli perciò sempre sanissimi; pure se avvenisse mai, per mancanza di tempo o di persone, di non poterli mutare tanto spesso; o se per colpa della stagione o delle stanze si temesse un ribollimento dei letti nonostante le frequenti mute, la polvere di calcina è un salutare rimedio. Si piglia della calcina spenta all'aria, si mette in uno staccio chiuso al di sopra con una pelle come quelli da stacciare polveri che offendono e stacciando s'impolverano i letti dei bachi avanti di governarli. Spargete pure la calcina senza riguardo, e non temete che i bachi, per quanto ne siano coperti, debbano soffrire. Questa calcina sparsa sopra i letti ne assorbe l'umidità e l'acido carbonico, li rasciuga e li risana.

Paragr. 5. *Della congiunzione delle farfalle.*

Proposi già alle sezioni riunite di Agronomia e di Zoologia del Congresso di Firenze, il mio dubbio che il lasciare insieme le farfalle per sole sei ore, come il Dandolo prescrive nuocesse alla fecondazione compita delle uova. Osservazioni posteriori convertirono per me il dubbio in certezza. Dacchè io ho cominciato a lasciar congiunte le farfalle quanto tempo a loro piace, io non ho avuto quasi più affatto seme vano o rossastro: nè que' bachi nani che in gran numero io vedeva prima fino nelle ultime età. Perciò consiglio tutti a prendere le coppie delle farfalle, metterle a dirittura sui panni ove hanno a gettare le uova; e quivi lasciarle finchè le femmine non ne siano affatto sgravate. Se vi occorre di prendere qualche maschio perchè il numero delle femmine nate di poi sovrabbondi, pigliate quelli più vispi che frullano sciolti sui panni: lasciate gli altri in pace. L'opera della natura sarà così condotta secondo le leggi che Iddio le ha prescritto; e noi con molto meno impazzamento avremo maggior quantità d'uova feconde, le avremo perfette, e i bachi che ne usciranno, saran tutti sani e venienti.

RAFF. LAMBRUSCHINI.

AGRONOMIA

DELLA CARIE DEL FRUMENTO

Rapporto della Commissione del sesto Congresso scientifico Italiano.

I vegetabili all'uomo indispensabili, e da lui con tutta cura allevati, vanno frequenti volte soggetti non solamente a malattie, e ad alterazioni speciali, ma sì

bene a dare ricetto, e a loro danno nuova vita e sviluppo ad altri esseri organizzati. Fra questi esseri che diconsi parassiti, sonovi certi funghi, già da alcuni anni bene studiati, e conosciuti specialmente dopo i lavori di Targioni - Tozzetti, e di Felice Fontana, ed oggimai accuratamente descritti dai botanici, ed assai egregiamente noti a quegli agronomi che daddovero si trovano più addentro che alla corteccia della scienza. È ben ci duole appalesare pur quivi, che di tali dovizie non si mostrano ricchi quegli Italiani che di recente pubblicarono alcuni articoli in proposito; per cui la Commissione senza trattenerci gran fatto sulle memorie dal prof. Sandri e dal dott. Parola presentate, crede migliore e più utile officio riepilogare francamente ciò che sembra non doversi più mettere in dubbio.

Credevasi, non ha molto, che tali funghi parassiti nascessero ora per entro al parenchima delle piante, ed ora quasi alla superficie di esse, cioè nello strato epidermoidale, ed a così fatta sentenza inclinava il prof. Philippar. Ma gli agronomi ed i botanici, che indefessi si sono curati e si curano di maturare ogni cognizione di tal fatta, checchè siasi detto in contrario, posero non ha guari in evidenza, che mentre parte di questi funghi nasce entro alle cellette del tessuto cellulare, o sia negli interstizii del parenchima verde, o per entro gli organi della riproduzione, parte all'opposto nasce sulla superficie delle cellette, o sia negli interspazii e dentro agli organi della conservazione, detti appunto *appendicolari*. Nè tali distinzioni qui faremo per servire alla semplice curiosità, ma si bene per rendere più volgare la sentenza — che i funghi della prima specie (inter-cellulari) sono quelli che sono veramente dannosi al coltivatore, perchè affettano la parte più utile delle piante, deteriorando, atrofizzando, ed anzi distruggendo più o meno i tessuti del grano, e quindi moltiplicandosi a spese di esso.

Ed è appunto a questa classe che appartiene la Carie, quest' idra vegetale, come Bose la chiamava, questo flagello dei campi che attacca di preferenza or l' una or l' altra specie di frumento, e fu portata in Lombardia nell' anno 1730 circa col mezzo del grano venuto dall' Ungheria. E qui senza ricordarvi i segni che sogliono precederne, ed accompagnarne lo sviluppo e l' incremento, perchè già noti a tutti, dopo appunto che il Ginnani gli ha sì bene additati; senza dirvi de' caratteri distintivi che indussero a portarla dal genere Uredo a quello di Ustilago, non dobbiamo tacervi che fra gli altri il Meyen ha assai bene tenuto conto di ogni fenomeno che la carie presenta. Quindi avvertiremo che innanzi tutto, e già fino dai primi rudimenti della spiga tuttora nascosta per entro alle guaine del culmo, la carie si presenta sotto l' aspetto di vescichette sferiche, le quali da poi appariscono riempiute di globetti minutissimi che nella forma somigliano a quelli dell' amido; e che più tardi ancora si coprono di verrucchette. È perciò si nota fin d' ora che dove esiste la carie, che trovasi sempre nelle tenere piante, e che fin da quest' epoca gli ovarii sono talmente distrutti, che si può appena riscontrarne i rudimenti; che all' epoca della fioritura gli ovarii affetti sono gonfi, ed hanno già uno sviluppo superiore all'età loro. Dietro questi fatti oggimai certi, non si deve impertanto ritenere che la carie sia l' ovario non fecondato, nè si può dire, come riflette il Meyen stesso, ch' essa distrugga il seme, perchè non si può dare seme senza fecondazione.

Ma quale sarà l' origine di tale malattia? Gli scrittori di mente elevata, avvezzi a spaziare di molto nei campi dell'immaginazione, accarezzarono ed accarezzano tuttavia l'opinione, che essa sia il prodotto di generazione spontanea, o, come dicesi equivoca; e si sforzano di noverare le circostanze cosmico-telluriche diverse che talora la precedono, e l' accompagnano. Fra questi scrittori citeremo Ungher, e quel Linck, che onora il nostro milanese convegno. Coloro però che più amano di appoggiarsi quanto più possono ai fatti, si attengono volentieri alla sentenza, che si propaghi per contagio: fra questi si ascrive tutta intera la Commissione, meno il sig. dott. Parola, il quale non sa pienamente convincersene. Difatti, la più antica e più volgare opinione si è certamente quella di attribuire la carie alla nebbia, all' ombra, al freddo umido e fin anco alla rugiada. Altri si avvisarono che nascer debba dal letame fresco, specialmente se proviene da feccie umane, o si vero da quello di pecora o di maiale. Altri ancora ne accusano il crespino, o le particelle ferruginose, sparse nel terreno, nè mancò di recente chi la volesse causata dalla grandine. Però essendo certo, come si è detto, che simile morbo si manifesta dal momento in cui il grano germoglia, così cotali cause cadono da per sè stesse. Dicasi piuttosto che le estese esperienze,

e le osservazioni ripetutamente fatte da sommi agronomi, convincono appunto che questa malattia si moltiplica per contatto come il vaiuolo e la peste, e che tale facoltà contagiosa delle spore è sì grande, da mantenersi tale per più anni ove si trovino sotto terra. E notisi pure che anche il sommo Linck il quale, come si è detto, suppone la generazione equivoca, vede però manifesto il contagio della carie.

Nè la carie si moltiplica per seme, come sciorinano alcuni, nè il frumento del campo nell' atto di vegetare assorbe questa polvere, nè questa si reca al luogo appropriato al suo sviluppo, come ripete il Sandri in più luoghi. E basta appunto un po' di cognizione della notomia delle radici per essere sicuro che verun organo elementare di esse è grande quanto basta per racchiudere una pseudo-spora della carie. Bensì diremo che essa si moltiplica per mezzo di corpicciuoli o globetti che costituiscono quella specie di gomma fungifera detta dai botanici pseudo-spore, e che appunto ricevettero una predisposizione di sviluppo tutta speciale. Siffatte pseudo-spore in qualsiasi guisa si trovino a contatto della radice del grano che germoglia, ne corrodono la epidermide e vi immettono un suco proprio, che penetrato nella parte organica vivente, ne altera la linfa; e mercè delle funzioni chimico-vitali, questa linfa stessa si libera dal miasma infettante, facendo nascere per entro alla sostanza degli ovarii quel fungo di cui parliamo, in quella guisa istessa che nell' organismo animale certi contagi o germi di particolari e differenti malattie vengono trascinati in diverse ed opportune parti dove si sviluppano, dove danno un prodotto analogo e capace di moltiplicarsi.

Da quanto abbiamo detto circa alle cause egli è manifesto, che l' arte può giovare a distruggere tutto il morbo; non però di subito, ma bensì perseverando qualche anno, e fino a che sia ben nettato il terreno dai germi contagiosi, colle pratiche che qui esporremo. Impertanto a raggiungere lo scopo quanto più presto è possibile, devesi estrarre dal campo tutto quel frumento in erba che si appalesa siccome affetto da carie; i residui di paglia, di loppe, di vagliature e la paglia stessa che viene da grano cariato, non si abbrucino, come si suggerisce, ma s'infondano ripetutamente nell' acqua, prima di deporle ne' letamieri, e si aspergano con acqua di calce, rivolgendo a più riprese. Giova però bene apparrecchiare il frumento innanzi di seminarlo. E qui senza parlarvi delle polveri di Friburgo, e simili ricette, nè dell' arsenico, nè del sublimato corrosivo, nè di altre sostanze di minor effetto, essendo che la Commissione è convinta che tornino inutili allo scopo, e che forse possano recare molto danno anche indirettamente; vi diremo che fra tutte le preparazioni raccomandar devesi il solfato di rame, e meglio ancora una soluzione di calce commista alla potassa, od anche a poca quantità di sal comune o sal marino; e facciamo voti ardentissimi, perchè una tal pratica giammai venga obbliata dagli agricoltori. E diciamo pure che sarà ottimo consiglio quello di conservare la semente del frumento sempre aspersa di calce.

Prof. *Giuseppe Moretti.* — *Luigi Mari.* — Cav. *Adolfo di Berenger.* — *Luigi Parola.* — Prof. *Ragazzoni.* — Dott. *Fr. Gera*, Relatore.

SUL VERDERAME DEL GRANO-TURCO

Il dott. Balardini stampava in un giornale di Medicina (1) una memoria col titolo: *Della malattia del grano - turco detta fra noi il verderame, e dei mali effetti di detto grano guasto sull' uomo e sugli animali.* Molte cose riferite in questa memoria hanno un tale interesse per la nostra società in generale, e sì da vicino riguardano i bisogni del povero, ch' io stimo opportuno il ricordare almeno le principali.

Il dott. Balardini attribuisce all' uso pressochè esclusivo della farina guasta di grano turco pel nutrimento dei contadini quella malattia che tanto li estenua, conosciuta sotto il nome di pellagra. I medici non vanno affatto d' accordo in tale opinione, ma questo non fa, nè qui è il luogo del discutere. Certo è che il verderame se non produce in tutto la pellagra, l'aggrava in modo troppo sensibile e cagiona disturbi e guasti nella organizzazione umana, pei quali non son mai troppi gli avvertimenti.

Il verderame è una malattia del grano turco conosciuta comunemente col nome di *macchia*; e il grano *macchiato* in tutti

(1) *Memoriale della Medicina Contemporanea* di Venezia, fasc. di Gen. e Feb. 1846.

i mercati ha sempre un valor inferiore d' alcune lire in confronto del sano. Ma sa egli il contadino che dal nutrirsi di quel grano infetto gli verrà danno nella salute? Certo ei sente che il pane e la polenta hanno un sapor disgustoso, amaro ed ei non trovasi refocillato dopo il suo pasto; ma s' ei conoscesse appieno i malanni che ne verranno in conseguenza, non vedrebbesi tanto spensieratamente risparmiar la moneta a danno della salute.

Il verderame non è altro che un piccolo fungo (*sporisorium maydis* del bar. Cesati) il qual s' annida nella parte acuminata del grano, in un solco oblungo coperto da una pellicina, al di sotto della quale si scorge la materia verdastra. Rotta la pellicina si presenta a nudo la sostanza morbosa in forma di minutissimi globetti del color del verderame, i quali si distaccano fra loro come pulviscolo. Una tale degenerazione del formentone, come asserisce il dottor Balardini e non è difficile il convincersene, è causata dall' umidità ed è sempre maggiore negli autunni piovosi e freddi nei quali il grano non arriva a perfetta maturità e non si pone ben secco ne' granai. Perciò soffrono più spesso del verderame le specie grandi di formentone e il quarantino o cinquantino, mentre quelle precoci han tempo di giungere ad intera maturanza ed essicazione.

Il verderame, pur troppo, è frequente fra noi: chiunque sen convince dando un occhiata ai grani che si portano ai mercati, od a quei che si serbano ne' granai grandi e piccoli; non è tanto facile trovarne di perfettamente sani. Oltre alle eventuali circostanze dell' atmosfera ed alla ristrettezza dei locali che per lo più stan fuori dal poter degli uomini, vi sono altre cause che si potrebbero evitare usando attenzione e diligenza, quali sono il raccogliere possibilmente, il grano maturo e in giorni non umidi, ed il non collocarlo ammucchiato in locali senz' aria e mal riparati dalle intemperie. Fu osservato che quasi mai trovasi il verderame nel grano appena raccolto, ma che desso si produce in seguito nei magazzini qualora non siano tutt' affatto idonei, e ciò s' anche vi furono posti in perfetto stato di maturità e di secchezza. Si sa che cotesti funghi microscopici qualora s'attaccano ai corpi li invadono e guastano con una rapidità spaventosa: prova ne sia quella così detta *muffa* che se incomincia a svilupparsi sopra un grappolo è capace in un giorno o poco più di coprire tutta l' uva posta in serbo in una camera. Nell' egual modo una goccia d'acqua che inavvertita cada dal tetto sopra un mucchio di grano, o un po' di neve che spinta dal vento arrivi a bagnare anche una piccola parte di quel mucchio, è bastevole, se a tempo non si provvede, a contaminarlo intieramente del verderame. Lascio poi a ciascuno l' immaginare quali e quanti debban essere i guasti cui si lascia corre il granoturco, qualora tutte le circostanze concorrano a renderlo macchiato. Tale è press'a poco la condizione in cui s'osserva ne' granai del contadino, il quale non si dà un pensiero al mondo della buona o cattiva qualità di quel prezioso cereale che quasi esclusivamente costituisce il suo alimento. A lui basta che la polenta vi sia, e abbondante, e costi meno, senza riflettere a quei malanni che gli produce nel corpo. Nè manco vi riflettono quei proprietarii che nè ben costrutti e grandiosi loro granai conservano in buon stato quel genere che serbano per la vendita — tant' è vero che l' amor del guadagno può più che l' amor de' suoi simili — e lasciano deperire nell' angolo più umido quella peggior porzione che hanno destinata al mantenimento de' loro coloni e dipendenti. Lo stesso avviene in quei magazzini ove s' approvvigiona la poveraglia, e dove naturalmente abbonda il grano più infetto e meno commerciabile. Oh, se ciascuno pensasse quai mali giunge a produr nelle viscere quel verdognolo pulviscolo che s' immischia nel cibo del povero, certo il contadino serberebbe con miglior cura quel che gli è dato di possedere, e forse i proprietarii di cuore si formerebbero un riguardo di posporre i più vicini agli estranei per la sola veduta del guadagno! Ma fu sempre dell' uomo il trascorrere con leggierezza sulle più importanti bisogne della vita.

A provare che l' umidità basta per se sola a produrre il verderame nel granturco, il dottor Balardini fece alcuni sperimenti tanto semplici che ciascheduno è in grado di ripeterli da se stesso. Pose un sacchetto riempito di grano di fresco spiccato dalla pannocchia in un angolo d' un' umida stanza terrena. Visitatolo venticinque giorni dopo trovò che parecchi grani erano già macchiati e presi dal verderame, oltre una muffa verdastra che li attaccava superficialmente. Trascorsi altri sedici giorni la malattia aveva fatti progressi. Allora egli prese una porzione di quei grani, li spruzzò d' acqua ed avvolti in un cartoccio li collocò in luogo umido, mentre un' altra porzio ne posò so-

pra una stufa che veniva giornalmente scaldata. Esaminati dopo alcuni giorni i primi erano pienamente guasti dal verderame e dalla muffa, e nei secondi all' opposto s' era il guasto arrestato, ristretta la macchia, la muffa e il cattivo odore scomparsi.

Da quest'ultima parte dell'esperimento si può trarre la conseguenza che sarebbe possibile arrestare la malattia in discorso o migliorare la condizione del grano, esponendolo al sole e all' aria nelle poche giornate serene e asciutte dal finir dell' autunno al principiare della primavera, ed anche mettendolo ad asciugare un po' alla volta ne' forni. Ciò non sarebbe difficile al piccolo possidente.

Il signor Balardini attribuisce dunque la pellagra, tanto comune nel nostro popolo di campagna, al verderame che s'immischia al suo cibo quotidiano. Io ripeterò qui la sua opinione, tanto più che è convalidata da osservazioni raccolte in diversi paesi, dall' appoggio di altri medici valenti, e da semplici esperimenti istituiti sopra se stesso e sugli animali. E per la verità l' umido abituale dell' aria in alcuni paesi che da molti esperti si ritiene come una delle cause principali che producono la pellagra, deve necessariamente influire a ingenerare il verderame nel granoturco, che per consueto in quei luoghi coltivasi in gran copia, e in conseguenza ivi sarà più frequente e più grave la pellagra istessa.

Il nostro Autore esperimentò l' azione del grano turco macchiato sopra varii gallinacci mantenendone alcuni con quello solo, e li vide deperire fino a morirne, laddove si rimettevano prontamente ogni qual volta quel cibo veniva loro cambiato od anche frammisto ad altre sostanze meglio nutritive. Oltre ciò egli ed altri provarono a mangiare della polenta fatta col grano affetto dal fungo e ne provarono l' acidità coll' esplorazione della carta azzurra, ne sentirono il cattivo odore, il pessimo sapore, il bruciore che dalle fauci s' estendeva fino allo stomaco, il mal essere per tutta la giornata, la nausea i rutti e gran languore del ventricolo, con altri sintomi che davano indizio della malefica azione di quella polenta. Ed è così che il povero contadino, il qual deve pascersi malamente di quell' incondito cibo tutto l' inverno, che le viscere gli rode e il sangue gli guasta, costretto poi alle smodate fatiche ed al sole cocente dei mesi che si succedono, non vi regge, e si copre d'una lurida crosta, e prova vertigini e bruciori insoffribili. Chiede allora i sussidii del medico, domanda salassi e purgativi; ma che può egli il medico contro mali che derivano dallo scarso e deleterio alimento? che possono i salassi e gli altri poco filosofici rimedii? Io non dirò che quei mezzi di cura taluna rada volta, se vuolsi, non possan esser indicati; ma l' è altrettanto vero ch' ella è una crudeltà l' aderirvi sempre, e finir d' uccidere. . . .

L' esperienza degli anni andati, e specialmente del 1801 e 1816 o 1817, n' ha convinti, com' è facile il comprendere che negli anni di carestia il numero e l'intensità della pellagra è d' assai maggiore di quegli altri in cui fu abbondante il raccolto. Quantunque l' anno che corre non si possa mettere a paragone nemmen per ombra con quelli sopra nominati (chè la paura fu esagerata e intempestiva per noi), ciò nulla meno alcune circostanze congiurano ad aggravare la condizione del povero, e v' è ragion di temere che la pellagra debba mostrarsi in maggior numero del consueto. Tali sfavorevoli circostanze si possono definire così: l'incostanza delle stagioni che in qualche località specialmente ebbe influenza sul grano; il rigido e prolungato inverno che impedì i lavori e tolse i mezzi di guadagno; il caro prezzo del granoturco pel quale il povero è costretto a comperarsi con grandi sagrifizii quello d' inferior qualità, ed accettarlo anche guasto da un avaro od altrettanto povero padrone; il caro pressochè generale di tutti gli altri commestibili e dei quali il povero è obbligato far senza; il gran movimento dei grani istessi, ricerchi, invidiati, carreggiati, esposti alle intemperie da'granai a magazzini, a piazze, a navi, esposti quindi ad ammuffire a macchiarsi . . . . Tali circostanze senza dubbio aggravano lo stato del poverello.

Mi farà notar qualcuno non esser deplorabil cosa che i possidenti vendan bene i prodotti delle lor terre, sulle quali possono riversare i capitali ricevuti, migliorar la propria condizione e dar lavoro e pane al contadino. E ciò sarebbe desiderabile e bello se fosse in realtà, ma osservando meglio si vedrà che l' utile non è dei possidenti, o tanto poco da non compensarli dell' ansia che ne patiscono. Gli utili immensi radunansi nelle mani di pochi incettatori, e tutti possono notarne più d' uno arricchito a così dire in un giorno . . . . Ma non è questo il mio assunto. Io non volea che discorrere del verderame e della Pellagra da esso prodotta, e perciò fini-

sco col tributare il meritato encomio al dottor Balardini che volse l'attenzione dei medici e dei non-medici sopra tale importantissimo argomento; e coll'osservare che il miglior mezzo di arrestare i progressi della Pellegra è il cambiamento della dieta, le carni, il latte, il pan di frumento e le sostanze che più contengono del così detto osmazone. Largo campo alla misericordia dei ricchi!

A. Pasi.

VARIETA'

UN PO' DI TUTTO

Scoperta di patate selvatiche. — Il signor Gesner geologo alemanno ha trovato nell'isola Edvard (baja di terranuova) due nuove specie di radici farinacee e mangiabili e delle quali anche anticamente nutrivansi gl' Indiani. L' apparenza promette qualità eguali a quelle de' pomi di terra selvatici recati dalla Virginia dal sig. *W. Ralcig*, che produssero i nostri pomi di terra. Dalla descrizione che ne fa il Gesner risulta bianchezza somma, gusto e odore simile alle patate, polpa farinosa e abbondante che come la fecula rassomiglia alla polpa del frumento. Gl' Indiani ne sono ghiottissimi e si trova ancora nell' isola Hag della baja di Richmond. Altro bulbo farinoso che gli Indiani chiamano *Songaaba* ha trovato lo stesso sig. Gesner coll' aiuto di due intelligenti Indiani; cresce nella baja stessa dell' isola de' pesci, le foglie rassomigliano a quelle delle barbabietole, i bulbi trovansi a due terzi di braccio sotto terra, amano un terreno umido. Rimane a sapere se veramente sia una di queste piante il bramato pomo di terra selvatico, il quale giungerebbe a proposito per sostituirlo al pomo di terra comune che da due anni in gran parte d'Europa è attaccato da malattia che motiva tante infauste conseguenze. Il sig. Gesner annunzia che spedirà dei campioni di questi bulbi alla Società di agricoltura dell' America e dell' Inghilterra.

Falsificazione delle derrate alimentari. Leggesi nel Monitore giornale officiale del Belgio una petizione indirizzata alla Camera dei Deputati, la quale ha incaricato una commissione di esaminarla e farne il rapporto più sollecito, poichè al più alto grado interessa l'ordine e la sicurezza. I fatti che vi sono espressi con la maggiore semplicità presentano nel loro insieme la più sfrenata cupidità col falsificare le derrate alimentari in pregiudizio della pubblica salute; sono esposte nella petizione soltanto le falsificazioni costatate giuridicamente, e sono dodici per la farina, delle quali sette pericolose alla salute; undici per il pane delle quali otto nocive e molto pericolose; quattordici pel latte; otto pel sale; diciotto pel burro; dieci per l' agresto; sedici per la birra; dieci per i liquori spiritosi; otto per lo zucchero; otto pel caffè; dodici per il thè; quattro per il miele; due per la carne; venti per la cioccolata.

Conservazione delle ova. I Chinesi hanno l' abitudine di salare le ova, ed in tal modo le conservano per molti anni. Il loro metodo è semplicissimo: consiste nel porre le ova in una dissoluzione di sale di cucina e a lasciarvele finchè cadono al fondo. A quel punto esse sono bastantemente penetrate dal sale. Allora le si ritirano per asciugarle, e si conservano in casse. Quelle che si mangiano dure sono eccellenti e precisamente al grado di salazione il più conveniente.

Il pavimento economico; per i terreni delle case rurali può farsi di argilla assai pura e bene battuta ed unita; allora quando è un poco umida si scoli sopra del cemento idraulico, o pozzolana in quantità di non oltrepassare la grossezza di uno scudo. Ho veduto delle stalle così pavimentate resistere più anni senza bisogno di risarcimento.

Ordine del merito agricola. — Leggiamo in più giornali che trattano di agraria che il Re di Prussia ha creato un ordine del merito agricola consistente in una medaglia di bronzo, d'argento, o di oro secondo l' importanza dei lavori eseguiti dagli agronomi e dai coltivatori. La medaglia porta da un lato l' effigie del fondatore dell' Istituto di Moeglin sull' Oder del celebre Thaër.

Tumulazione precipitata. — La sera del 25 Ottobre scorso, in una terricciuola non molto lontana da Torino, dove si celebrava la festa del patrono, una donna, dopo aver solennizzato quel giorno, come si costuma collo stramangiare e collo strabere, argomento vivo di costumi non ancora usciti del tutto dalla barbarie, per difetto non più da nessuno sconosciuto, d'istruzione e di educazione, che ben dirette ammanserebbero gli smodati appetiti, e farebbero trionfare la ragione; una donna recatasi briaca in casa d' una sua vicina, assalita d' improvviso da vertigine, perdè ad un tratto e vista e loquela. Somministratile pel momento, da gente eziandio briaca, que' rimedii, che si poterono avere in pronto, si mandò pel medico e pel prete, i quali arrivati circa alle undici, esplorato ogni cosa la chiarirono morta. Messala perciò in letto, vi stette sino al mattino senza assistenza di sorta. Due parenti briachi essi pure, presentatisi al parroco per narargli l' accaduto; il pregarono a nettarli del cadavere, inciampo forse alle loro gozzoviglie. Alle dieci la creduta morta fu chiusa nella bara, alle due pomeridiane trasportata nella terra vicina, e alle quattro e mezza sepolta. Il brigadiere de' carabinieri, informato di ciò si portò dal giudice, che diede ordine d' incontanente dissotterrarla. Schiodata la cassa, apparve la donna con spuma e sangue alla bocca. Un barbiere flebotomo le applicò le coppette, e qualche ora dopo sopraggiunto un giovane dottore, le sentì ancora i battiti del cuore. Collocata su un tavolo, le furono lasciati due individui a custodia, i quali per compiere degnamente il tutto, finirono come gli altri, coll' ubriacarsi. Quarantotto ore dopo il creduto decesso le fu fatto l' autopsia, e il corpo era ancor caldo e il ventricolo pieno di vino.

Aggiungiamo con dolore e colla speranza che non si rinnoveranno più simili cose, accadere pur troppo sovente che in certi paesi si seppelliscano prima delle 24 ore i creduti morti, ed eccitiamo per quanto sta in noi le autorità a sorvegliare l' eseguimento delle leggi, onde prevenire d'ora in poi fatti che ne fanno coprir di rossore.

GHERARDO FRESCHI comp.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.